



Vins fins d'Alsace

Vigneron-Récoltant

Fiche Technique



Dénomination commerciale : Gewurztraminer

Jean-Bernard ZIEGLER

Cépage : Gewurztraminer

Couleur : Blanc

Volume : 75 cl

Millésime : 2019

Age des vignes : 25 ans

Terroir : Calcaire (parcelle issue du Bollenberg)

Production : en reconversion biologique

Vendange : manuelle

Suivi œnologique journalier par notre œnologue conseil.

Elevage : en fut inox avec système de thermorégulation.

Filtration : Tangentiel avant mise en bouteilles

Mise en bouteille : au domaine par un prestataire, bouchonnage traditionnel en liège

Analyse :

Alcool 14°

Sucre résiduel : 16.8g

Dégustation

C'est un vin de belle expression, bien charpenté avec de l'ampleur et de la complexité. Particularité de notre Gewurztraminer, c'est une explosion de fruits exotiques (litchi, fruits de la passion, coing ...) et de belles notes de rose et de géranium. Structure chaleureuse et gastronomique.

Ce vin trouve son équilibre sur le sec.

Accords mets-vins

Image même de l'originalité et de la typicité des vins d'Alsace, le Gewurztraminer accompagne parfaitement les plats relevés et les fromages corsés mais également le foie gras et les épices ou les herbes aromatiques les plus fortes. Ainsi, il sera le partenaire idéal de nombreux plats asiatiques et orientaux



1, rue d'été - 68500 ORSCHWIHR - Tél. 03 89 76 90 12

Email : contact@domaine-jbiegler.fr site : www.domaine-jbiegler.fr

EARL au capital de 120 300 Euros - Tribunal d'instance de Colmar - RC b 349 380 345 - Siret 349 380 345 000 18 - code APE 121Z - n° tva Intracom : FR78 34938034500018